



Black IPA



Commentaire de dégustation : notre Black IPA est une bière éphémère qui associe malts torrifiés et houblons aromatiques. En résulte une bière de dégustation à l'amertume prononcée et à la robe noire, où s'expriment de belles notes exotiques.

Assemblage de malts : malts d'orge Pilsen, Chocolat, Black, Biscuit & Cara Ruby

Assemblage de houblons : Mistral, Amarillo & Magnum

Levure : T58

Dosage à la mise en bouteille : 6g/l de sucre roux bio

Vieillessement en bouteille : minimum 6 à 8 semaines

Service : à déguster aux environs de 5°

Accord mets : plats épicés, grillades & sauce BBQ, fromages forts



% ALC : 5,5
Amertume : 45 IBU (marquée)
Couleur : 135 EBC (noire)

@biereluberon
www.brasserie-luberon.com
09 80 74 10 97